

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sosis fermentasi merupakan salah satu produk olahan daging yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat dunia. Proses pembuatan sosis fermentasi ini membutuhkan peran bakteri asam laktat dari genus *Pediococcus sp* dan *Lactobacillus sp*. Pengolahan sosis fermentasi dilakukan dengan memanfaatkan potensi bakteri asam laktat guna menghasilkan produk yang dapat meningkatkan keamanan pangan dengan berperan sebagai bioproteksi dan biopreservasi. Ini karena bakteri asam laktat akan menghasilkan berbagai senyawa antimikroba, seperti bakteriosin yang mampu menghambat pertumbuhan bakteri patogen dan pembusukan pada sosis. Produk sosis fermentasi juga bertujuan untuk mengubah daging yang mudah rusak (*highly perishable*) menjadi lebih tahan lama sehingga pemakaian bahan pengawet bisa dikurangi.

Sosis fermentasi dapat dibuat menjadi sosis yang kering ataupun sosis yang agak kering. Fermentasi yang terjadi akan menurunkan pH sehingga dapat menghambat pertumbuhan mikrobia yang merusak. Produk daging fermentasi telah dikenal di beberapa negara misalnya Italia dengan Salami, Jerman dengan Thuringer, Cina dengan Lup Cheong, Thailand dengan Sai Krok Prew serta Indonesia khususnya di daerah Bali dengan sosis fermentasi yang dikenal dengan nama Urutan.

Daging yang banyak dikonsumsi di Indonesia adalah daging sapi, daging domba muda, dewasa atau tua, sedang daging unggas yang paling banyak dikonsumsi adalah daging ayam (Soeparno, 2005) dalam (Anonim, 2013). Daging ayam merupakan sumber protein yang sering dikonsumsi oleh masyarakat dikarenakan harganya yang terjangkau dan mudah didapat. Daging ayam menghasilkan jumlah kalori yang rendah apabila dibandingkan dengan nilai kalori daging sapi. Daging ayam mengandung protein yang tinggi serta berlemak rendah. Murtidjo (2003) memaparkan bahwa daging ayam juga memiliki tekstur yang lebih halus dan lebih lunak jika dibandingkan dengan daging sapi dan ternak lain

sehingga lebih mudah dicerna, pH daging ayam yang berkisar antara 5,8-5,9 menyebabkan mudahnya timbul kerusakan yang disebabkan oleh bakteri.

Penambahan jamur shiitake (*Lentinula endodes*) merupakan salah satu diversifikasi produk olahan sosis fermentasi. Jamur shiitake mengandung bahan-bahan bergizi dan berkhasiat yang dapat digunakan sebagai sumber makanan sehat maupun obat-obatan. Kandungan lentinannya mempunyai kemampuan untuk menurunkan kandungan gula dan kolesterol darah dan terkait dengan penyebab penyakit diabetes mellitus atau kencing manis dan penyebab penyakit jantung khususnya jantung koroner. Kandungan lentin jamur shiitake dikenal sebagai antikanker atau antitumor dan mengatasi penyakit berbahaya lainnya. Kandungan lentin tertinggi terdapat pada batang dekat tudung dan tudungnya. Pemanenan jamur shiitake akan meninggalkan sebagian besar batang shiitake. Batang shiitake tersebut yang akan diolah dalam pembuatan sosis fermentasi, diharapkan dapat meningkatkan nilai guna dari batang tersebut.

1.2 Tujuan

- 1.2.1 Untuk mengetahui sifat kimia sosis fermentasi ayam;
- 1.2.2 Untuk mengetahui tingkat kesukaan sosis fermentasi ayam.

1.3 Kegunaan

- 1.3.1 Memberikan wawasan tentang sosis fermentasi daging ayam;
- 1.3.2 Memberikan wawasan tentang penambahan jamur shiitake pada sosis fermentasi daging ayam.